

знаймо

Знаємо, що їмо!

Міфи та реальність

реформи системи
шкільного харчування



znaimo.gov.ua

Міф 1

У школах і садочках повністю заборонені сіль і цукор

Реальність:

Норми цукру та солі лише зменшено відповідно до стандартів ВООЗ, які діють у закладах освіти в усьому світі.

Споживання солі має скоротитися з 7-9 г до 1-1,5 г на один прийом їжі

Для цього діє перехідний період – кількість солі у шкільному раціоні зменшуватимуть поступово, протягом усього 2022 року, щоб вийти на рекомендований ВООЗ рівень лише у 2023-му.

Але вже зараз звичайна сіль має бути замінена на йодовану (відповідно до вимог п. 51 Порядку організації харчування у закладах освіти).

Норму цукру також зменшено: з 15-18 г до 7,5 г на один прийом їжі



Міф 2

Дітям не дають хліба

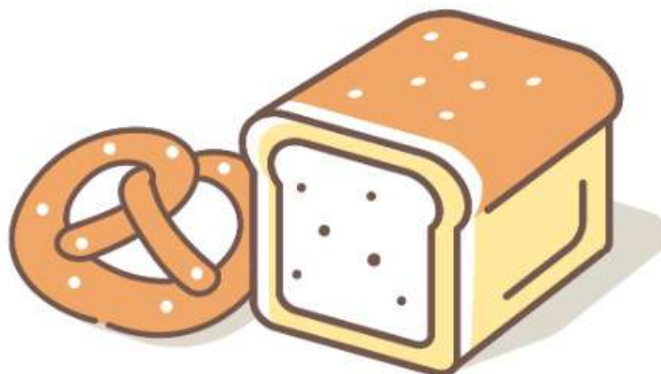
Реальність:

Це не так.

**Норму хліба зменшено:
із 60-80 г (два шматочки)
до 30-50 г (один шматочок)
на прийом їжі**

До того ж звичний білий хліб тепер рекомендовано замінювати на цільнозернові вироби з високим вмістом клітковини та з додаванням висівок, насіння. Це сприяє засвоєнню їжі й травленню.

І знову-таки – рекомендовано ВООЗ.



Міф 3

У школах немає обладнання для приготування страв з нового меню

3

Реальність:

Здорове харчування залежить здебільшого не від обладнання, а від дотримання нормативів та відповідальності. Адже технологічні процеси приготування страв (варіння у воді та на пару, тушкування, запікання) не змінилися, за винятком смажених страв – їх тепер стало менше в меню.

Крім того, кухарі мають законодавчо закріплену можливість розробляти власні страви, які їм зручно й звично готувати на наявному обладнанні, але з урахуванням вимог Санрегламенту для закладів загальної середньої освіти та норм і Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку.

У 2020 році розпочалася реалізація програми з модернізації харчоблоків шкіл, ремонту та переобладнання шкільних їдалень. З державного бюджету щороку виділяється цільова субвенція, і вже маємо реальні результати!

На 2022 рік у держбюджеті закладено 1,5 мільярда гривень саме на комплексну модернізацію харчоблоків у всіх областях.



Міф 4

«Меню Клопотенка» –
обов'язкове для всіх

Реальність:

Обов'язкового «меню Клопотенка» не існує! Команда Євгена Клопотенка розробила технологічну документацію для страв, щоб полегшити школам впровадження нових норм, розроблених МОЗ.

А меню кожен заклад чи громада можуть створити самостійно. Головне – щоб у ньому були дотримані нові нормативи здорового харчування (пропорції солі, цукру, збільшення кількості овочів та фруктів тощо).

Рекомендуємо ознайомитися з інформацією щодо погодження закладами чи громадами власних меню у територіальних органах Держпродспоживслужби, а також із роз'ясненнями амбасадора реформи Євгена Клопотенка «Про меню і техкартки» та «Про норми і вартість харчування» на порталі «Знаймо».



Міф 5

Кухарі не вміють готувати,
«як у ресторанах»

Реальність:

Школи й садочки – заклади освіти, а не громадського харчування, і готувати, «як у ресторані», тут не вимагають!

Але не треба применшувати навичок кухарів: у шкільних їдальнях працюють фахівці своєї справи і, як професіонали, мають швидко опанувати нові стандарти. Вони доступно описані у техкартах, що пройшли санепідекспертизу та схвалені для використання державною установою «Інститут громадського здоров'я ім. О. М. Марзєєва Національної академії медичних наук України».

До того ж, щоб допомогти кухарям, протягом 2022 року для них організовуватимуть інтенсивне навчання, про що ми розповідатимемо на сайті згодом.



Міф 6

Готувати за
новим меню – дорого

3⁰⁰



Реальність:

Нові норми харчування не змінюють вартості меню принципово. Проте слід зазначити, що ціни на продукти харчування в Україні зросли, і страви у 2021-2022 навчальному році не можуть коштувати так само, як у 2020-2021-му. Крім того, збільшилася мінімальна заробітна платня та ціни на енергоносії, що також впливає на вартість порції харчування. Ми детально аналізували цю тему у статті на порталі «Знаймо» «Найскладніші питання до Євгена Клопотенка: про норми і вартість харчування».

За новими нормами збільшилася кількість м'яса, овочів, фруктів, водночас зменшилася кількість цукру, хліба, картоплі, вершкового масла. Взагалі заборонені кондитерські вироби, ковбаси, сосиски, м'ясні, рибні та плодоовочеві консерви.

Таким чином відбувається перерозподіл коштів: не купуючи, наприклад, стільки цукру, як раніше, можна придбати більше овочів.

Звісно, вартість меню може коливатись у різних регіонах.

Також вона залежатиме від спроможності й бажання громад – наприклад, їхньої можливості забезпечувати коштом місцевого бюджету харчування дітей пільгових категорій.

Однак якою б не була структура фінансування, норми харчування мають бути дотримані в повному обсязі.

Міф 7

У часи пандемії батьки не можуть контролювати, що діти їдять у школах і садочках

Реальність:

Попри те, що, згідно з карантинними вимогами, допуск батьків до школи, а тим паче в їдальню, обмежується, у батьків все одно є право контролювати харчування та інші процеси у закладах освіти.

Закон України «Про повну загальну середню освіту» передбачає право на батьківське самоврядування для громадського контролю над процесами у школі. Тож, батьки, висувайте свого уповноваженого представника та контролюйте харчування!



Міф 8

У меню додали спеції,
а вони шкідливі для дітей

3⁰⁰



Реальність:

Знову пошлемося на ВООЗ. Обізнаність людства змінюється. Раніше всі спеції про всяк випадок справді не використовували, бо вважали, що в частини дітей може бути алергія на них. Тепер ці речовини добре вивчені!

Детально про це – у статті «Більше зелені, спецій, прянощів» на порталі «Знаймо», написаній за матеріалами Асоціації дієтологів України на основі сучасних наукових знань, та в інтерв'ю гастроентеролога, доктора медичних наук, професора Олега Шадріна «Особливості харчування дітей за наявності патології травної системи й харчової непереносності».

У шкільне меню додані такі безпечні спеції:

- насіння гарбуза, • насіння соняшнику, • насіння кунжуту, • карі,
- кмін, • зіра, • куркума, • імбир сушений, • корінь хрону,
- гірчиця, • перець чорний мелений, • паприка мелена, • орегано сухий, • мускатний горіх мелений, • часник сухий, • гвоздика,
- коріандр мелений, • лавровий лист, • перець духмянний,
- кориця мелена, • зелень сушена, • насіння фенхелю, • м'ята сушена, • аніс (бодян), • хмелі-сунелі.

При зменшенні кількості солі та цукру спеції зроблять смак страв більш різноманітним. Але їх використання також не є обов'язковим і залишається на розсуд кухарів.

Міф 9

Хороші страви можна готувати лише з хороших продуктів, а їх немає (не закупають)



Реальність:

Слушна думка. На жаль, справді трапляються випадки, коли через неякісну підготовку та проведення процедур закупівлі в закладах освіти з'являються неякісні продукти харчування. Це відбувається через:

- недостатній досвід у публічних закупівлях;
- неналежну підготовку умов договору (не прописана відповідальність за неякісну продукцію);
- невиконання умов договорів постачальниками;
- недостатню кількість постачальників продуктів у регіоні;
- відсутність у документації чітких вимог і критеріїв до того, що закуповується.

Щоб унеможливити такі випадки в майбутньому, Мін-економіки розробило примірну тендерну документацію на закупівлю послуг харчування та кейтерингу.

Тим, хто закуповує продукти харчування, радимо скористатися послугами Prozorro-Market. Це безкоштовно, швидко, не потребує підготовки тендерної документації та гарантує надійність постачальників.

Міф 10

У дитячих садочках також використовують «меню Клопотенка»

3⁰⁰

Реальність:

Для садочків Євген Клопотенко та його команда меню не розробляли!

Нині дитячі садки та ясла можуть використовувати меню, рекомендоване МОЗ, над яким працювала спеціальна робоча група, зокрема й представники самих садочків.

І воно не обов'язкове для використання, а рекомендоване. Закладам і громадам пропонують підготувати своє, як це зробили в багатьох областях. Головне, щоб у меню були дотримані нові стандарти якості та пропорції продуктів для дитячого харчування, як вимагають норми і Порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку.



Міф 11

У садочках заборонили готувати молочні каші

Реальність:

Молочні каші, молочні супи ніхто не забороняв. Просто в рекомендованому МОЗ меню для садочків на осінній період таких страв стало менше, ніж раніше.

Натомість молочні продукти урізноманітнили йогуртом, 2,5% кефіром, кисломолочним та твердим сиром, сметаною – щоб страви не повторювалися.

